

春植スジャガイモ 続々入荷中!

人各異種が勢揃い!

実のり山陽店では、春植スジャガイモが大集合。今年、品種が20種以上! いろいろな品種を取り揃えてみました。一部品種を紹介させていただきます。

◎ ジャガイモ

■ 紫月

- 熟期 中早生
- イモ数 やや少
- イモの大きさ 中
- 収量 中
- 貯蔵性 中上
- でん粉価 中
- 食味 中上
- 植え付け(標準地) 1月~3月
- 収穫時期 6月~8月
- 病気に強く栽培しやすいカラフルジャガイモ
- お月様のような丸型じゃがいも舌触り滑らかで美味しい。

■ タワラムラサキ

- 熟期 中晩生
- イモ数 多
- イモの大きさ 中
- 収量 中
- 貯蔵性 中上
- でん粉価 やや少
- 食味 上
- 栽培ポイント 中晩生です。病害虫の防除をこまめに、いもが長形です。十分に覆土を行ないましょう。
- おすすめ料理 カレー シチュー



しいたけ種駒も販売中です!!

■ タワラムラサキ

- 熟期 中生
- イモ数 やや多
- イモの大きさ やや大
- 収量 中
- 貯蔵性 中
- でん粉価 やや低
- 食味 中上
- 食味よく煮崩れしにくい。
- 病気に強く多収性の優良品種
- きめ細かい肉質でやさしい食感
- こがね丸

- 熟期 晩生
- 皮の色 黄皮
- 肉色 白肉
- 収量 多い
- イモ数 中
- イモの大きさ 大
- 貯蔵性 中上
- 品種特性 大粒いも「ムサマル」と高品質の「十勝こがね」を交配し生まれしました。大粒・多収で旨味がたっぷり。ライにするとうま味しい。ジャガイモシストセンチュウに抵抗性があり、褐色心腐の発生もほぼなし。

■ さやか

- 熟期 中晩生
- 皮の色 白皮
- 肉色 白肉
- 肉質 中
- 収量 やや多い
- イモ数 やや少ない
- イモの大きさ 大
- 貯蔵性 中
- 品種特性 えぐみが少なく爽やかな味わいが広がる! 貯蔵することで甘みが増す白肉はサラダにピッタリ! ジャガイモシストセンチュウに抵抗性を持ち、疫病や打撲、中心空洞にも強い。
- 向いている調理 サラダ、煮物、フライなど

■ さやあかね

- 熟期 中生
- 皮の色 淡赤
- 肉色 黄肉
- 肉質 やや粉質
- 収量 多い
- イモ数 多い
- イモの大きさ 中
- 貯蔵性 中
- 品種特性 育てやすい品種。疫病に強く、農薬を使わなくても育つ。芽が浅く、外観品質が優れる。「ダンシヤク」並みに食味が優れます。
- 向いている調理 素揚げ、フライ、コロッケ、チツプスなど
- いんかのめざめ

■ シヤドークイーン

- 熟期 中晩生
- 皮の色 紫皮
- 肉色 濃紫肉
- 肉質 中
- 収量 やや少ない
- イモ数 小
- イモの大きさ 中
- 貯蔵性 中上
- 数ある紫ジャガイモの中で、最もアントシアニンを多く含むとされる注目品種! 調理後も色鮮やかなままなので濃い紫色を生かしたポテトチップスやフライドポテトサラダなどにもおもしろい。

■ インカルージュ

- 熟期 極早生
- 皮の色 赤皮
- 肉色 橙肉
- 肉質 中
- 品種特性 インカシリーズ最新品種! ナッツのような独特な香ばしさとサツマイモのような甘味は、やみつきになる旨さ! 煮崩れも少なく、いろんな料理に使えます。皮の部分には、アントシアニンを含み、カロテノイドを「いんかのめざめ」よりも多く含んでいます。
- 向いている調理 煮物、サラダ、フライ、ジャガバター、粉ふき芋などに

■ キタムサシ

- 熟期 中生
- 皮の色 白黄皮
- 肉色 白肉
- 肉質 やや粉質
- 収量 多い
- イモ数 やや小
- イモの大きさ 大
- 貯蔵性 中上
- 品種特性 疫病・ジャガイモシストセンチュウに

ガイモシストセンチュウに複合抵抗性を持ち「ダンシヤク」より大玉になりやすい。芽も浅いので皮を剥きやすく煮崩れしにくいので煮物に最適です。

■ インカのひとみ

- 熟期 中早生
- 皮の色 淡赤皮
- 肉色 橙黄肉
- 肉質 中
- 品種特性 インカシリーズの中でひとときわ熱い注目を集めている品種。味はもちろん抜群で、独特の香ばしさと甘みはジャガバターにすると最高! 芽の周囲だけが黄色くなるユニークな外見もどこか愛らしいと大好評です。

■ シンシア

- 熟期 中生
- 皮の色 淡黄皮
- 肉色 淡黄肉
- 肉質 粘質
- 収量 多
- イモ数 小
- イモの大きさ 大
- 貯蔵性 上
- 肉質が非常に優れ濃厚でクリーミーな味わいが、特にバターやクリームとの相性が抜群なのでジャガバターやポテトグラタンにすると絶品の旨さです。肥大が良く多収で貯蔵性に優れており、芽が浅く皮も剥きやすい優秀品種! 風の強い地域では、茎が折れやすいので、防風対策を行なうてくさい。
- 芽が出てくるまで時間のかかる品種です。ので植え付ける時にはしっかりと芽が出てくるのを確認してください。

■ シェリー

- 熟期 早生
- 皮の色 鮮赤皮
- 肉色 淡黄肉
- 肉質 粉質
- 収量 多
- イモ数 やや多い
- イモの大きさ 中
- 貯蔵性 極上
- 品種特性 作りやすい品種。赤く美しい薄皮だから、皮ごと使えて料理を鮮やかに彩ります。しかも休眠期間が長いので長期貯蔵が可能なので嬉しい! イモがでやすい品種です。大玉比率を上げるため株間は広げてください。

■ チェルシー

- 熟期 中晩生
- 皮の色 淡黄皮
- 肉色 白肉
- 肉質 粉質
- 収量 多
- 品種特性 群の旨味を誇る極上品種が登場。美食の国・フランスで非常に高い評価を受けている品種です。作り易い品種。食感が良く、油との相性が抜群。芋の数が多く小玉傾向になりやすいので大玉中心に収穫したい場合は茎数は2、3本とし株間を通常よりも広げて栽培してください。
- グラウンドベチカ

○ 食味 中上
○ 病気に強く多収性品種。貯蔵性にも優れたカラフルジャガイモ。
○ 恐竜の卵のようなユニークなジャガイモ。

■ レッドカリスマ

- 熟期 晩生
- 皮の色 濃赤色
- 肉色 白肉
- 肉質 やや粘質
- 収量 中
- 品種特性 群の旨味を誇る極上品種が登場。美食の国・フランスで非常に高い評価を受けている品種です。草花病に強く家庭菜園に適した品種です。
- 向いている調理 煮物

■ ジョアンナ

- 熟期 中晩生
- 皮の色 黄皮
- 肉色 黄肉
- 肉質 粘質
- 収量 中
- 品種特性 抜群の旨味を誇る極上品種が登場。美食の国・フランスで非常に高い評価を受けている品種です。香りが大変良く、甘みたっぷりの黄肉は最高の旨さ。豊かな風味を生かした、ジャガイモが主役の料理に最適です。また市場にはほとんど出回らない品種なので、ぜひご家庭で育てて味わってください。

<h3>タイムポイントカード入会者募集中!!</h3> <p>初回100円の入会費のみで年会費不要。クレジット機能無しで安心!! 108円のお買い物で1ポイント貯まり、レジにて1ポイントからご使用いただけます。</p>	<h3>機械修理専門スタッフ募集中!!</h3> <p>エンジン刈払機や耕運機など機械を直すのが大好きな方を大募集! 年齢・経験は問いません。まずはお気軽に下記までご連絡下さい。 【TEL】: 086-955-3411</p>	<h3>タイム・実のりメール会員募集中</h3> <p>time@c-brain.com 上記アドレスに空メールを送って下さい。返信メールのアドレスにアクセスして登録を行なって下さい。</p> 
---	---	--